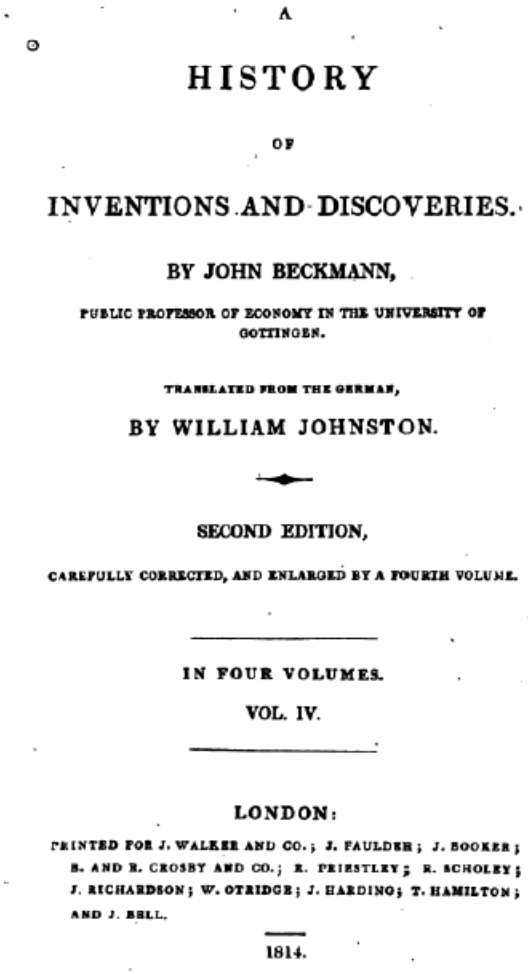
Jaar 820 - Was lupulus humulus?

Een mens is nooit te oud om iets te leren.
En zo kwam ik onlangs op een boek gevallen onder de titel: A history of inventions and discoveries' – een historie over uitvindingen en ontdekkingen' door **John Beckmann** – publieke professor economie in de universiteit van Gottingen.

Gottingen ligt zowat in het midden van Duitsland.

Het boek dat ik heb gevonden, was vertaald in het Engels door **William Johnston** en het was de tweede druk, gepubliceerd in vier volumes, waarvan dit het vierde was - te Londen in het jaar 1814.



A

HISTORY

OF

INVENTIONS AND DISCOVERIES.

BY JOHN BECKMANN,

PUBLIC PROFESSOR OF ECONOMY IN THE UNIVERSITY OF GOTTINGEN.

TRANSLATED FROM THE GERMAN,

BY WILLIAM JOHNSTON.

SECOND EDITION,

CAREFULLY CORRECTED, AND ENLARGED BY A FOURTH VOLUME.

IN FOUR VOLUMES.

VOL. IV.

LONDON:

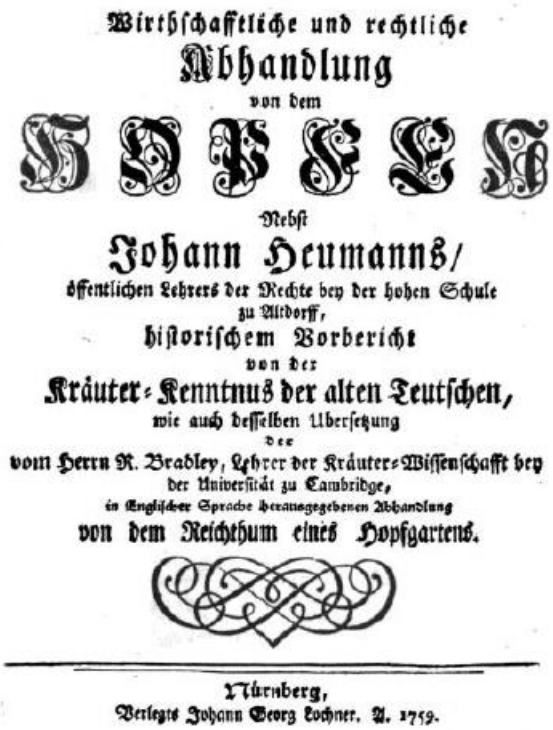
PRINTED FOR J. WALKER AND CO.; J. FAULDER; J. BOOKER; B. AND R. CROSBY AND CO.; R. PRIESTLEY; R. SCHOLEY; J. RICHARDSON; W. OTRIDGE; J. HARDING; T. HAMILTON; AND J. BELL.

1814.

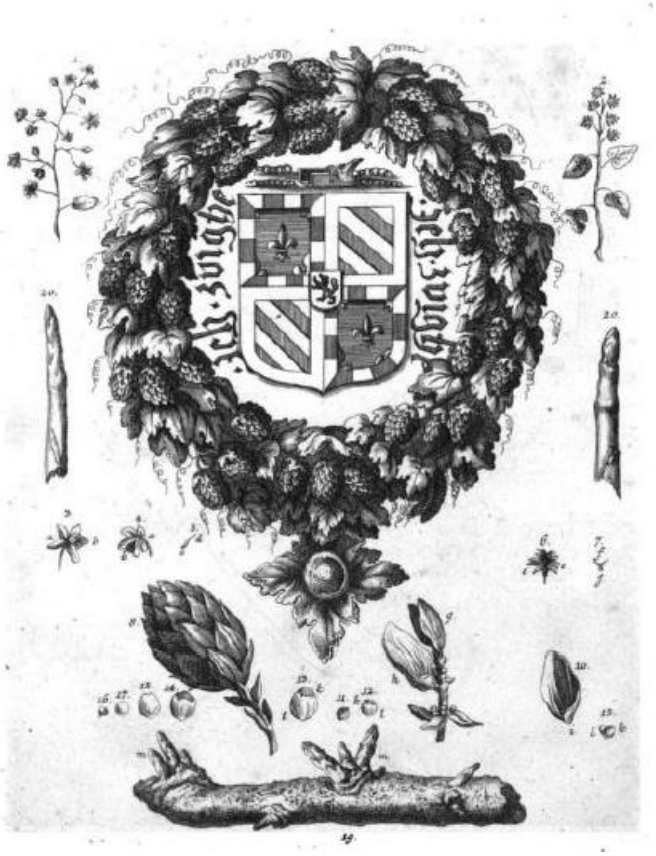
Onze professor John Beckmann – die eigenlijk wel Johan zal geheten hebben – behandelt allerlei onderwerpen waar onder pels-robben, amoniakzout, keukengroenten, vorken en zelfs de loterij.
En onder al die onderwerpen heeft hij zich ook toegespitst op de hop.

Hij stelt wel meteen, dat zijn artikel, niet de bedoeling heeft om de biergeschiedenis na te gaan. Als hij dat al wilde doen zou het nodig zijn om alle soorten van graan, die in de geschriften van de Grieken en de Romeinen te vinden zijn, accuraat te omschrijven, en dat ware een heel moeilijke opdracht en een voor hem onplezierig werk.
Hij zal er dus enkel naar streven om de vraag te beantwoorden; wanneer en op welke tijd begon men met het gebruik van hop in het bier.
Dit onderwerp, zo haalt John aan, is reeds behandeld geweest door twee geleerde mannen, wiens onderzoek hij zal gebruiken en verbreden met zijn eigen observaties.

Eén van deze, zo haalt hij aan, was **J.F. Tresenreuter** die ‘A dissertatien on Hops’ schreef, gedrukt te Nuremberg in 1789, met een voorwoord van **J. Heumann**, maar eigenaardig genoeg, zonder de naam van de auteur.


Wirthschafftliche und rechtliche
Abhandlung
von dem
HOPFEN
Nebst
Johann Heumanns/
öffentlichen Lehrers der Rechte bey der hohen Schule
zu Altdorff,
historischem Vorbericht
von der
Kräuter-Kenntnus der alten Teutschen,
wie auch desselben Ubersetzung
der
vom Herrn R. Bradley, Lehrer der Kräuter-Wissenschafft bey
der Universität zu Cambridge,
in Englischer Sprache herausgegebenen Abhandlung
von dem Reichthum eines Hopfgartens.

Nürnberg,
Verlegts Johann Georg Lochner. A. 1759.



We gingen dit boek even opzoeken en vonden eigenaardig genoeg na de kaft ook het wapenschild van Jan zonder vrees – met zijn spreuk ‘ick zwyghe’ en’ ich zwighe’ – omgeven door een krans hop.

Tussen de botanisten van de laatste twee eeuwen, die de geschriften van de Grieken en de Romeinen doorlazen en er naar streefden om de planten te herkennen die zij beschreven, zijn er verschillenden die dachten om **de hop** ook te herkennen. Maar wanneer je je de moeite doet, om dit onbevangen te onderzoeken, moeten we besluiten dit niet het geval is. Sommige van deze geleerde botanisten, zoals **Matthioli** en anderen, hebben bevestigd dat het niet bewezen kan worden dat de Grieken en de Romeinen de hop kenden.

De plant – zo concludeert John Beckmann – die waarschijnlijk beschouwd werd als hop, was de **’smilax aspera’** van **Dioscorides** – en dat was de zelfde als deze die beschreven werd door Theophrastus onde de naam Smilax.
Dat de beschrijving hiervan, voor het grootste deel overeen komt met onze hop, kan niet ontkent worden, maar dat kan eveneens gezegd worden van alle andere klimmende planten, en dus zeker voor die planten die in heet Linnaeus systeem de naam kreeg van Smilax aspera.

We gaan eens bij **Dodoens** kijken wat deze over de **‘Steekwinde’** weet te vertellen.
De afbeelding halen we van de site ‘plantaardigheden’ die het ingekleurde kruidenboek van het jaar 1554 op haar site heeft.

Dit is dus iets heel anders dan hop.
Wat de Griekse schrijvers zeggen over de vrucht – zo stelt John Beckmann - is toepasselijk op deze plant, maar anderzijds is de vrucht heel erg verschillend met de hop.
We mogen dus Dioscorides vergeten, die sprak over iets anders.

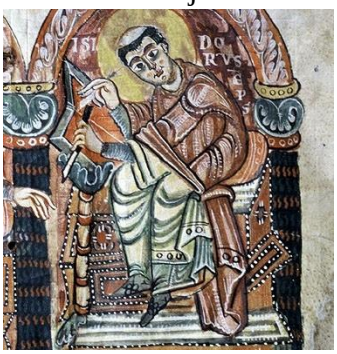
Sommigen stellen dat hop waarschijnlijk gesignaleerd werd door **Plinius** onder de naam **'Lupus Salictarius'.** Wat hij vertelde over de plant was dat zij eetbaar was en groeide in de wilgenplantages. Het is waar voor de hop, dat de jonge keesten in de lente, gegeten worden als een soort salade, maar dit kan van veel andere planten ook gezegd worden.
De naam 'lupus' alleen mag zeker niet leiden tot de conclusie dat het hier over hop gaat, aangezien de hop later 'lupulus' genoemd wordt en niet 'lupus'.
We mogen dus ook Plinius vergeten, die sprak over iets anders.

Nog meer ongefundeerd is het vermoeden dat hop de plant zou zijn die door **Cato** genoemd wordt als voeder voor het vee. Het woord wordt door hem op verschillende wijzen geschreven en dus is het ook onzeker.
En dan schrijft John: het is zeker mogelijk dat de hop in gebruik was in de noordelijke landen gedurende de tijd van deze schrijvers, zonder dat zij hiervan op de hoogte waren. De Romeinen wisten wel dat de Germanen bier dronken, maar zij vonden deze drank eerder een onsuccesvolle imitatie van hun wijn.
Laat ons ook maar Cato vergeten, die wist niet waarover hij sprak.

Humulus en Lupulus

Dan schrijft John Beckmann – maar ik ga wel akkoord met Conring en Meibomius – *twee Duitse artsen* - en anderen, die stellen dat het gebruik van hop dateert van latere datum. De woorden 'humulus' en 'lupulus' zijn niet zo oud.
De eerste **– humulus** - is de oudste en schijnt gebruikt te zijn door de mensen die voor het eerst hop gebruikten om hun bier te verbeteren.
De 'humble' en 'numle' van de Zweden en de Denen, de 'chumel' van de Bohemers, de 'houblon' van de Fransen en de Spanjaarden, Hongaren en Persen lijken allemaal afkomstig te zijn van dezelfde origine, net zoals de Latijnse namen van latere tijd: humelo, humolo, humulo of humlo.
In dit rijtje mogen we dus ook ons Poperings woord **'Hommel'** *voegen, wat afkomstig is van het woord 'humel'. We willen echter opmerken dat het Franse woord 'houblon' afkomstig is van 'Houbillon' en dus blijkbaar een verfransing zou zijn van 'Hoppe' of 'houpe' en dus niet afkomstig van 'humule'.*
Het Zweedse of Deense of Noorse woord 'hummel' wordt als Noord-Germaans geduid terwijl het Poperings als West-Germaans gezien wordt.

Lupulus komt slechts in een latere periode voor. Het Duitse woord dat ook de Engelsen geadopteerd hebben, blijkt eerst geschreven te zijn als 'hoppe', wat leidde tot het Hoog Duitse Hopfen, waarbij de dubbele p veranderd werd in pf. Voor zover ik weet, is het woord voor het eerst gevonden in een woordenboek uit de 10de eeuw.
Er wordt geen melding gemaakt van hop in Walafrid Strabo, die in 849 stierf of in Aemilius Macer die na 850 moet geleefd hebben, of in de wetten van de oude Franken, waarin bier en mout wel dikwijls vermeld worden, noch in de **Capitulare de Villis imperatoris** zoals die door Karel de Grote afgekondigd werden.



Een zekere **Haller** stelt dat het **Isidorus** was die als eerste melding maakt van het gebruik van hop in bier. Isidorus stierf in het jaar 636. Het is niet te geloven dat het gebruik van hop zou ontdekt zijn in Italië wat een wijnland is en ik kan dit bewijzen, zo schrijft John Beckmann.
Niet de kleinste notitie hierover is immers te vinden in het gehele werk van Isidorus en zeker niet in de Bibliotheca Botanica.
Haller vergiste zich.
Deze vergissing is waarschijnlijk te wijten aan de passage waarin Isidorus stelt dat er een soort bier is die **celia** genoemd wordt. Daarbij wordt het koren, het schieten van de mout en het zoete wort vermeld, maar geen hop.
Dus Isidorus wist ook niets over hop.

Lupuli en Mesue

In de Latijnse vertaling van de werken van de Arabische arts **Mesue** is er een beschrijving, maar zoals gebruikelijk, een gebrekkige, van een klimplant, met ruwe bladeren, die Lupulus genoemd wordt, een naam die overeen komt met onze hop.
De bloemen of knops – cones' worden juist beschreven. De auteur schrijft echter alleen over het medisch gebruik van deze plant en maakt geen gewag over het gebruik ervan in bier.
Mesue leefde rond het jaar 845, en was dus de eerste die sprak over 'lupuli'.
We hebben – zo schrijft John Beckmann – alleen een oude vertaling van de schrijfsels van deze arts. Wie weet wat de naam van de plant was in het origineel? Is het niet mogelijk dat het woord lupulus eigenlijk van de vertaler komt?
Deze aangehaalde passage bewijst dus niets.
En hij concludeert dat het wel erg discutabel is of Mesue iets wist over de hop.
Al bij al moeten we concluderen dat die 'lupulus' van de Grieken en Romeinen volgens John Beckmann, van alles kan zijn, allesbehalve onze hop.
Dat neemt niet weg dat latere kruidkundigen, zoals Dodoens de 'lupus salictarius' of de 'lupulus' tout court, dachten te mogen gelijkstellen met hop.
Het is echter wel zeker dat hop gekend was in de tijd van de Karolingen, waar er in een acte van koning Pepijn gesproken wordt van **humolariae,** wat zonder twijfel de betekenis had van een hoppeveld.
John Beckmann en andere halen hiervoor du Cange en Tresenreuter aan die dit woord dan weer gehaald hebben uit Doublet hist. Sandionys I – 3, pag. 669.

Donamus... id est cotonarias cum omni integritate, et in Ulfrasiagas mansos duos, et Humlonarias cum integritate.

Op dezelfde wijze, liet **Adelard,** de abt van **Corbey,** in het jaar **822** de molenaars van de abdij, vrij van het werk in de hoppepluk en hierbij de woorden 'humlo en brace' gebruikte, waarbij we mogen veronderstellen dat het hier koren of mout bedoeld voor bier, betrof.

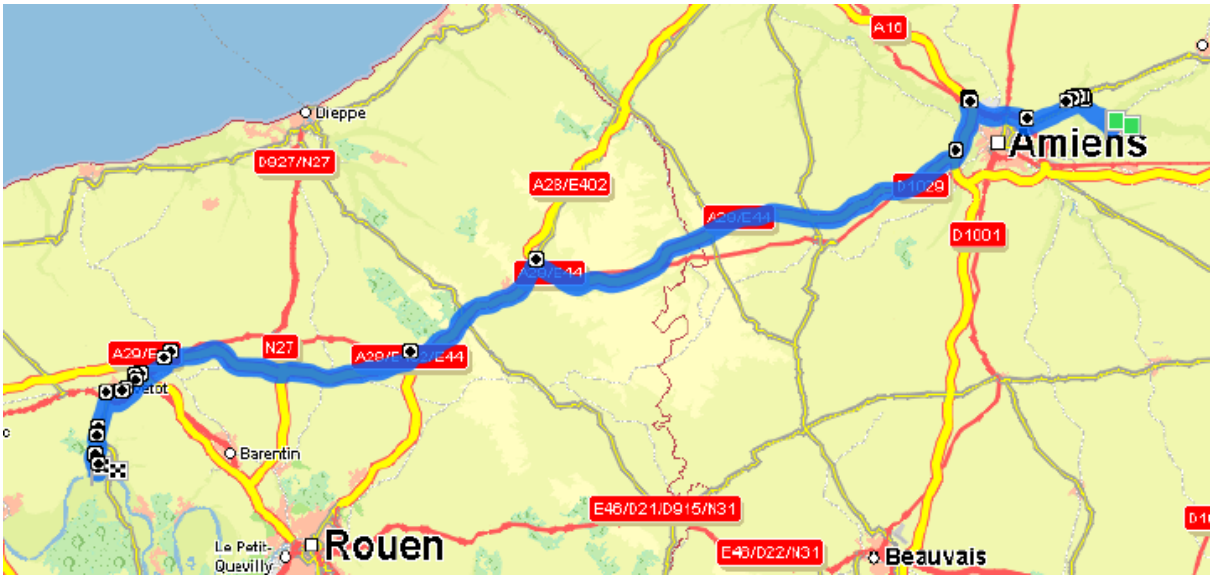
Du Cange = Humlo, Humulo, ex Gall. *Houblon*, quod a Latino *Lupulum* formatum, elisa litera L. Adalardus in Statutis Abbatiæ Corbeiensis part. 1. cap. 7 : Nec messes, vel prata colligendo, nec braces faciendo, nec Humlonem, ncc ligna solvendo, etc. Polyptychus S. Remigii Remensis : Summa census frumenti mod. 106. speltæ 1416. ordei 732. mixturæ 325. leguminis 11. Humulonis mod. 3. vermiculi unc. 12. vini mod. 1567. etc.

De hop van de abt Irminon

De ‘Polyptyque’ of de beschrijving van de domeinen van de abdij van **Saint Germain-des-Prés** is een document dat opgemaakt werd in de tijd van Karel de Grote, door de abt Irminon. En hij schrijft ook over de hop. **M.B. Guerard** die de polyptiek beschreef, vat het samen.
De hop – zo schrijft hij – werd gebruikt bij de fabricatie van het bier en maakte deel uit van de ‘cens’ – misschien best vertaalbaar als tienden, of toch als cijnzen in de betekenis van ‘grondbelasting’? - dus alleszins een soort belasting die betaald diende te worden aan de abdij Saint-Germain.
Het waren de slaven van drie plaatsen – Combs-la-ville, Mareuil en Boissy - die deze belasting dienden te betalen, naast de horige boeren van de abdij van Sint-Amand die 1, 2 of 3 mudden hop dienden te leveren.

De term die gebruikt wordt, is humolo, humelo, umlo of zelfs fumlo.
Dit laatste, zo merkt Guerard op, zou echter een foute schrijfwijze kunnen zijn.
We gingen die plaatsen opzoeken.
Combs-la-ville is een gemeente in het departement Seine et Marne.
Met Boissy zitten we in Boissy en Dourais in het departement Eure et Loir.
En Mareil sur Mauldre ligt in het departement Yvelines.
We kunnen stellen dat deze drie plaatsen op de hoogte van Parijs liggen.
Met de **abdij Sint Amand** aan de Skarpe, zitten we wel in een heel andere regio, relatief kortbij de abdij van Sint-Omaars. De abdij van Sint Amand werd gesticht op een verhoging aan de monding van een beekje de Elon en de Skarpe, in het bos van Vicoigne, door de Amandus omstreeks het jaar 633 – 639. De abdij stond onder patronage van de Frankische koning Dagobert I.
Een ander abt **Ansegis van Wandrille** schreef circa 830 ook over de humelo.

Du Cange = Humelo, Humolo, Eadem notione. Codex MS. Irminonis Abb. Sangerm. fol. 100. v° :
Restaurius servus solvit omni anno de Humelone modium 1. et facit wactam.
Ibidem fol. 101. recto :
Ostroldus servus solvit de Humolone mod. 1. et aliud servitium quod ei injungitur.
Et verso :
Camsiles viii. omni anno de Humolone mod. viii. pastas xlviii.
Adde Constitut. Ansegisi Abbatis sæc. 4. Bened. part. 1. pag. 640.



Corbie ligt ongeveer een 160-tal kilometer van Wandrille, zo vertelt mijn routeplanner.
We weten dat Adelard van Corbie van nobele afkomst was, zelfs rechtstreeks familie van Karel de Grote en dat Ansegis werkte voor Karel de Grote en zijn zoon Lodewijk de Vrome, waarvoor hij de beroemde ***capitularia*** *opschreef. We mogen daarbij veronderstellen dat hij Adelard van Corbie zeker leerde kennen en dat hij kon gebruik maken van de reglementen van deze abdij bij de heropbouw van de abdij van Wandrille in Normandië.*
Maar wat nog belangrijker voor de Poperingenaars is, is dat Ansegis ook een periode hoofd was van de abdij van Luxieul, wat het moederklooster van de Sint Bertinusabdij van Sint Omaars was. En de abt van Sint-Omaars of Sithiu zoals het toen heette, was als graaf van Arque, ook de heer van Poperinge.

855 - Het oudste bericht over bier in Poperinghe – Uit de 'polypticum'

Het oudste gegeven dat we hebben over Poperings bier dateert van **855.**
Toen liet abt Adalard van de Sint Bertinusabdij te Sint Omaars immers een 'polypticum' opstelen waarin hij alle rechten en bezittingen die de abdij had, liet optekenen en daar behoorde ook Pupurninga villa bij.
In deze polypitcum spreekt men van
IIII ancille parant **de brace modia X.**
Of vier *lijfeigenen die aan de abt verbonden waren.*
Er waren dus **4 lijfeigenen** *in Poperinge. Zij dienden drie dagen per week te werken op het Vroonhof maar voor de rest bewoonden en bewerkten zij een wellicht kleine 'mansus' of hoeve. Een vrouwelijke lijfeigene werd een 'ancillae' genoemd.*
Zij moesten jaarlijks **één lijnwaadstuk** *maken. Ook hierin is Poperinge uitzonderlijk, want het is het enige domein van het polypticum dat lijnwaad moet voortbrengen.*
Als de vertaling goed is, betekent dit ook dat Poperinge toen reeds een vorm van vlasteelt kende. Zij dienden daarbij ook nog jaarlijks 2 kippen en 10 eieren te leveren en om de drie jaar een varken dat 4 penningen waard was.
Het bier
Daarbij komt – wat ons speciaal interesseert – dat deze 4 ancillae samen 10 mud **- brace modia X -** *dienen te bereiden. Dat is voor elk 2,5 mud mout (?) of 170 liter.*

Het zijn dus de vrouwen die – zoals bijna overal anders - in Poperinge het bier brouwen. De hoeveelheid, zo schrijft Frans Thevelin, is veel minder dan overal elders, waar iedere ancilla 10 mud moet bereiden of dus 680 liter.

De andere Poperingenaars mochten blijkbaar gewoon voor zichzelf brouwen.
Dat begrip 'brace' komt eveneens voor in de poliptiek van de abt Irminon voor zijn abdij Saint Germain de Prez. De vraag stelt zich natuurlijk wat we daaronder mogen verstaan.
Is dit begrip 'brace' hetzelfde 'mout' zoals ik het tot hiertoe vertaald hebt ?

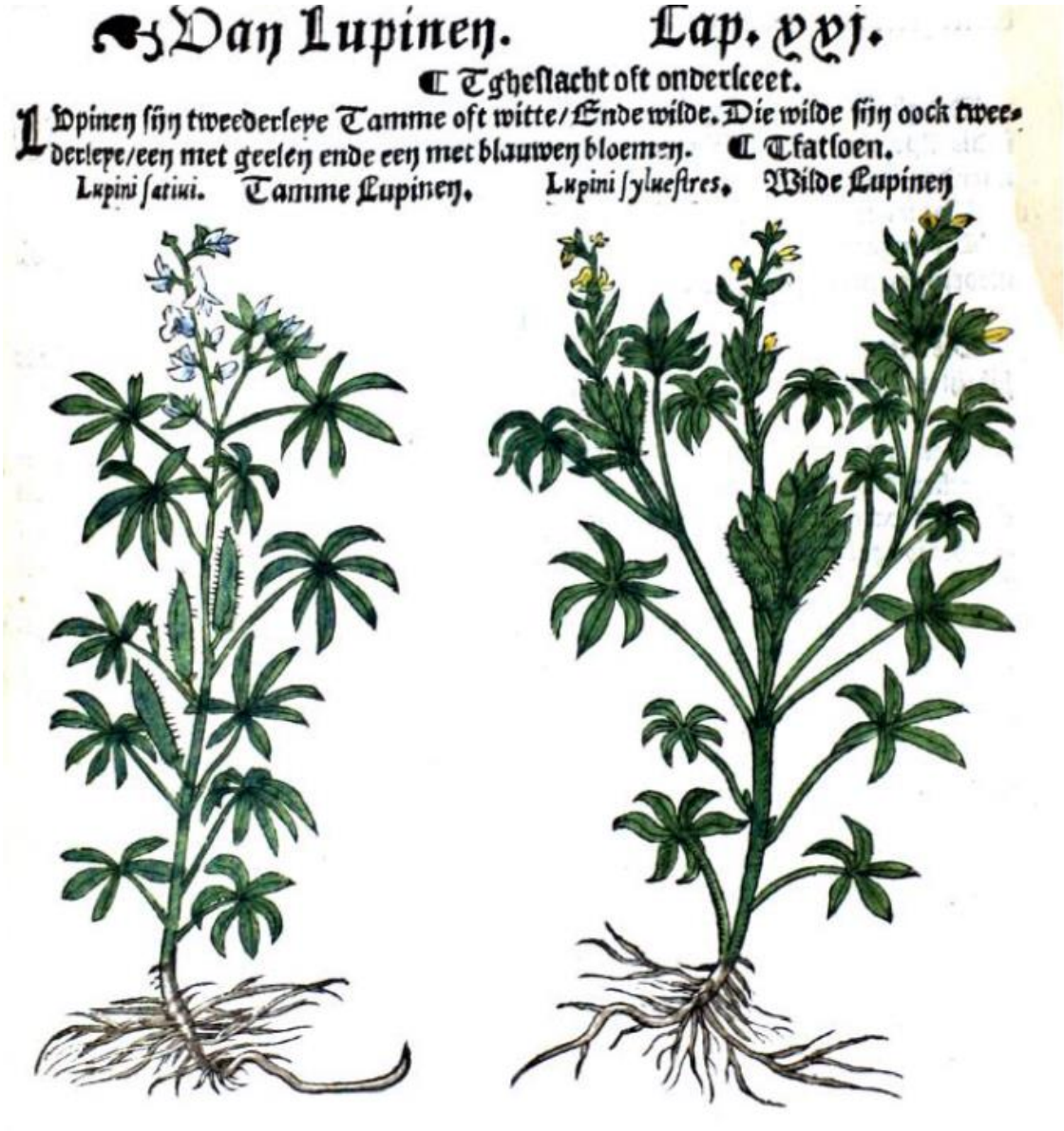
Of is het iets anders ?
Moeten we misschien niet eerder denken aan het begrip 'gruut' of 'gruit' ?
In de geschiedenis van Freising van de **Beneditijnermonnik Carl Meichelbeck** *schrijft deze dat in het klooster van Freising – niet zo ver dus van Munchen - ten tijde van de bisschop Anno en Arnold de hopkultuur toenam, onder andere in de streek van Grindel. '... quid decitur Crintila ... humularium... '*
Ook hier wordt dus nog de term 'humul' gebruikt.
Anno von Freising *zou op 9 oktober 875 gestorven zijn. Hij was sedert 855 bisschop van Freising.*

Arnold von Freising was zijn opvolger en stierf op 22 september 883.

Enkele jaren na de dood van de Freisinger bisschoppen, vinden wij dat onder de rechten van **het Benedictijner klooster Sint Emmeran**, *gelgen in Regensburg dat de inwoners van Aiterhofen – in Beieren – en in andere oorden aldaar – '***duo modii umuli'** *– of dus twee mudden humul - te leveren hadden.*
In de taksregisters van de twee volgende eeuwen, werd er tussen andere dingen die geleverd moesten worden aan de kerken en kloosters 'modii' en **'moldera humuli'** of eenheden hop aangehaald.
Hopvelden en hopleveringen komen nog meer voor in de dertiende eeuw, onder de noemer humuleta, humileta en humularia.
In de Sachsenspiegel en in de gemeentelijk wet van Magdeburg – het weichbildsrechte. – waar er een wet is omtrent de hopplanten die over de schuttingen groeien, *maar dan zitten we al in de 13de eeuw en niemand twijfelt er nog aan dat er toen reeds een uitgebreidere hoppeteelt bestond waarvan de hop gebruikt werd in het hopbier.*
Dus concludeert John Beckmann: Als de twee passages hiervoren waarin sprake is van 'lupuli' niet aanvaard worden omdat ze erg betwijfelbaar zijn, dan is het mogelijk om met Du Cange te geloven dat het tweede woord lupulus gevorm is uit het eerste woord humulus, waarbij men de eerste letter verloren heeft. Men heeft het woord 'lupulus' immers niet gevonden voor de 13de eeuw.

Rond deze tijd immers – zo schrijft John Beckmann – leefde **Simon van Genoa**, gewoonlijk Johannes van Janua of Januensis, of ook wel met zijn bijnaam Cordus genaamd werd. Hij was de arts van paus Nicholas IV en daarna nog kapelaan van paus Bonifacius VIII. Hij leefde dus rond het jaar 1300. Van zijn geschriften is er geen beter bekend als een boek waarin hij alfabetisch alle ingrediënten beschrijft die gebruikt kunnen worden in medicijnen en dat hij – zoals hij zelf zegt – zelf 30 jaar lang gebruikt heeft. In dit boek, dat gewoonlijk beschouwd wordt als de eerste 'materia medica' staat er een artikel onder de noemer 'lupulus', gekopieerd van het hiervoor aangehaalde Latijnse vertaling van Mesue, maar met de aanvulling dat deze plant door de Fransen en de Germanen 'humilis' genoemd wordt en dat de bloemen ervan gebruikt worden in een drank die zij **'medo'** – *of mede* - noemen.
Deze Italiaan, **zo schrijft John Beckmann**, schijnt niet bekend te zijn met zijn onderwerp – hij schrijft dat mede een drank is gemaakt van honing – waarvoor hop nooit gebruikt is geworden. In Italië werd in die tijd, hop niet gebruikt.
Wij moeten echter stellen dat Simon van Genoa volgens ons wel gelijk had en dat hop wel effectief gebruikt werd in mede, maar daarover gaan we een hoofdstukje apart wijden.
Met deze zinsnede is het wel Simon van Genoa die de 'lupulus' uit de slechte Latijnse vertaling van Mesue, opeens identificeert met onze 'humulus' of hop.
En daarmee krijgt hij van ons de prijs voor de grootste en langste historische verwarring rond de plantennamen ooit!
Hij kreeg meteen navolging. Een zekere **Arnold de Villanova**, *binnen de roemruchte school van Salerno, vernoemde 'lupuli' en het gebruik er van in bier.*

Professor Tyschen, *die onze opzoeker John Beckmann, bijstond in zijn opzoekingen,* suggereerde dat de verwarring misschien te verklaren was uit het feit dat Lupulus misschien afgeleid was van '**lupinus'**, omdat **Columella** zegt dat de bittere zaden van deze plant, in Egypte in 'bier' werd gedaan om zijn zoetigheid tegen te werken. Dit gebruik werd bevestigd door G.W. Lorsvach, van het Arabisch Historisch Ebn Chalican – voegt hij eraan toe.
Het is ook geweten dat men in Italië lupine werd gebruikt, zowel door de mens als door de dieren, nadat men deze in water had geweekt. In Italië werd lupine ook gebruikt in deeg. Zelfs als we zouden aannemen dat bier kan gelijkgesteld worden met zythum – *wat we zeker niet doen* – dan nog zouden we moeten kunnen bewijzen dat het gebruik ook buiten Egypte gekend was, terwijl deze drank nooit in Italië gedronken is geworden en ik nog nooit gevonden heb dat men lupine zou gebruiken bij het brouwen van bier.
We gaan toch eens kijken wat Dodoens ons in 1554 kon vertellen over de lupine.



Cracht ende werckinghe
A Meel van Lupinen met huenich inghenomen oft met water ende azijn tsamen ghedroncken/ dooden ende iaghen af duer den camerganck alderleye wormen. Tselve doet oock dat water

daer Lupinen in ghesoden sijn ghedroncken. Oock doen die Lupinen tselve aen die ionghe kinderen alsmense ghestooten huer op den navel leyt/ als sy noch nuchter sijn.
B Lupinen met Ruyte ende Peper ghesoden/ ende ghedroncken/ openen die verstoptheyt van der Levere ende van der Milten.
C Van Lupinen met Myrrha ende huenich een pessus ghemaeckt/ verweckt die natuerlijcke cranckheyt van den vrouwen/ ende treckt af die doode vruchten.
D Dwater daer Lupinen in ghesoden sijn maeckt dat aensicht schoon ende claer/ ende neemt alle plecken ende sproet wech. Tselve doet oock dat meel van Lupinen met water vermenght/ ende daer op ghestreken.
E **Dat meel van Lupinen met meel van Gersten mout ende water ghemenght/ versuet alle Apostumatien.**
F Tselve meel met azijn vermenght oft ghesoden/ versuetet die pijne van der hopen/ verdrijft/ verteert/ ende doet sceyden die croppen ende herde clieren/ ende doet uutbreken die Carbonckelen ende die Apostumatien van der peste.
Vooral de werking onder E vermeld, trekt hier onze aandacht. Lupinemeel samen met gerstenmout en water gemengd, verzoet alle postumatien of gezwellen. Maar gerstenmout en water samen is nog geen bier.

Al bij al kunnen we niet anders besluiten dat 'lupulus' zeker geen 'humulus' is en dat Linneas de fout van Simon van Genoa herhaalde toen hij de hop 'humulus lupulus' noemde. Wij houden het gewoon op Poperingse 'hommel'.

Hop komt van nature maar voor in de gematigde en koude zone van het noordelijk halfrond, ten noorden van de 32ste breedtegraad. Hop komt dus zeker niet voor in Egypte. Hopbier werd dus zeker niet uitgevonden in Egypte maar misschien is het wel een erfenis van de Vikingen en breder genomen van de Germanen.
Ten minste als we de legende over hop in de mede mogen geloven.